



Module 6 : Latte Art

Objectifs :

- Maîtriser le réglage du moulin
- Préparer une extraction équilibrée
- Connaître la technicité des machines
- Gérer la mousse de lait
- Acquérir les bons gestes pour un latte art réussi
- Appliquer le protocole de service, nettoyage, et entretien du matériel

Déroulés/activités :

- Qu'est-ce qu'un latte art ?
- Réglage du moulin
- Maintien de la buse, du groupe et du porte filtre
- Emulsion du lait
- Transvaser le lait
- Dessins : tulipe, rosette, cœur, dessin libre
- Différentes recettes : Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato



Qu'est-ce qu'un Latte Art ?

Le Latte Art est une technique qui consiste à embellir une tasse de café et lui apporter de l'homogénéité.

Il existe différentes techniques de latte art :

LE FREE POURRING

Cette méthode consiste à dessiner en versant le lait et sa mousse. Elle nous permet d'avoir du lait au fond, et de créer en surface les formes du dessin que l'on souhaite avoir

LE PAINTING OU DRAWING

C'est à l'aide d'un stilet que l'on peut dessiner des formes et ajouter des détails pour rendre la tasse de café unique

LE TOPPING

C'est une technique qui permet de dessiner sur la mousse, puis d' tirer en utilisant un stilet

LA 3D

Qui se développe de plus en plus dans les pays asiatiques

Un peu d'histoire

1901 Prototype machine avec buse à lait

1906 Première machine vendue avec capacité de chauffer le lait

1992 Tulipe inventée par Piero Merlo



Comment réussir son latte art ?

D'abord l'espresso..

Il est important de bien choisir le type et l'origine de son café. Certains seront plus propices à une belle crema qui est essentielle pour un latte art réussi.

L'espresso doit être fraîchement extrait. Une crema «  g e » provoque une résistance, la mousse de lait ne pénètre pas facilement et le goût ne sera pas équilibré.





Comment réussir son latte art ?

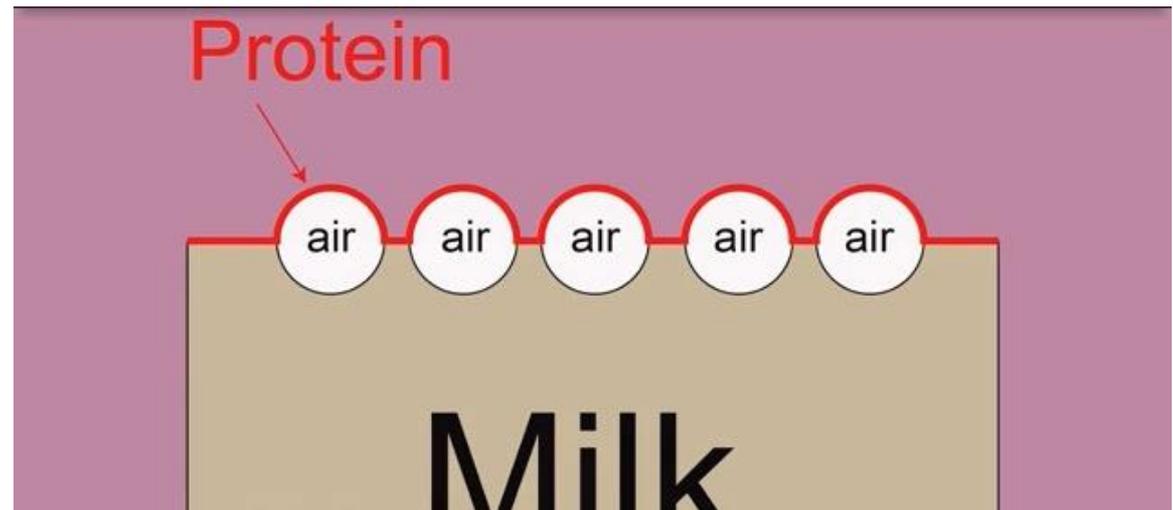
Ensuite, le lait...

La qualité du lait est primordiale.

Il est conseillé de choisir un lait entier. Grâce aux protéines et au gras du lait, la mousse sera consistante, stable et souple, et il est donc très facile à manipuler.

De ce fait il est préférable de favoriser les laits plus gras, soit 2% à 3,25%.

Le lait ne doit pas dépasser 4  , plus il est frais, mieux il se travaille





Comment réussir son latte art ?

Pour faciliter la montée en mousse du lait, il est indispensable de ne pas dépasser les deux tiers de la capacité maximale du pichet à lait. On prend comme repère le début du bec.

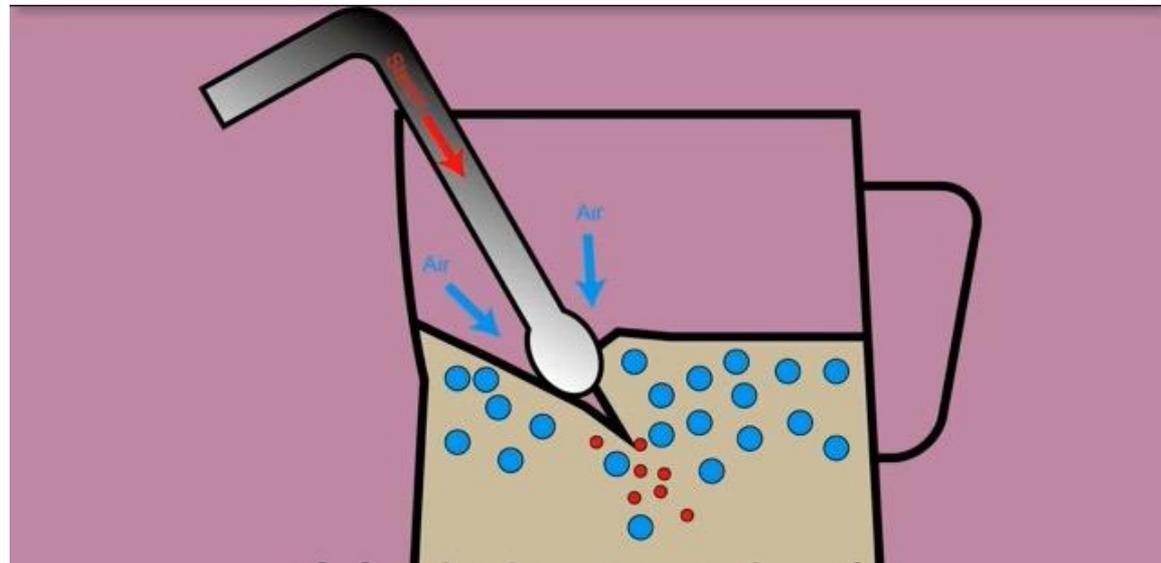
Il est conseillé de ne pas chauffer le lait à plus de 68 degrés Celsius.

Pour cela, il est favorable d'utiliser un thermomètre afin de contrôler la température.

Les étapes pour mousser le lait

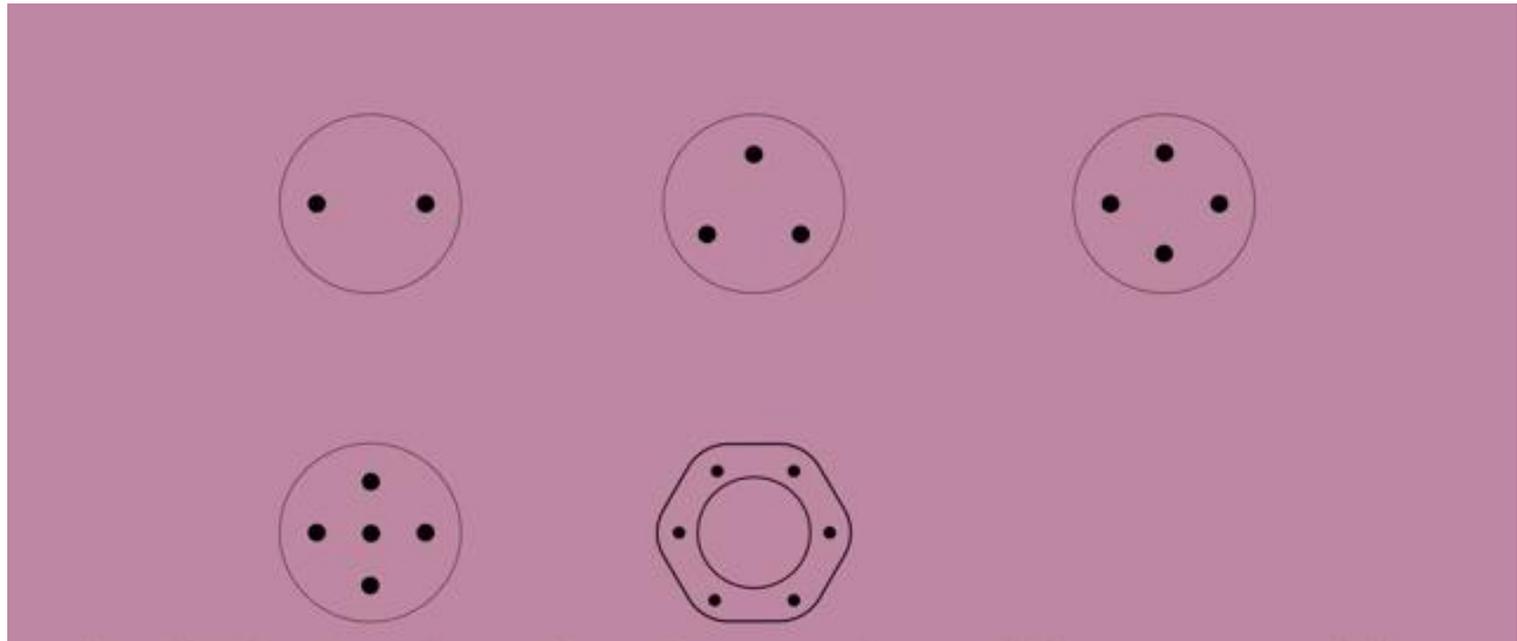
1. Purger la lance vapeur car il y a toujours de l'eau qui se condense
2. Insérer la buse dans le lait pour incorporer de l'air à l'intérieur. La vapeur se transforme en eau suite au choc thermique au contact du lait.

NB : Chaque 1400ml de vapeur se transforme en 1ml d'eau. Les protéines présentes dans le lait vont conserver l'air à l'intérieur ce qui permet de faire gonfler son volume initial.



Les étapes pour mousser le lait

3. Adapter l'angle de la buse en fonction de la machine. Le nombre de trous va impacter le degré, entre 50° et 80°.





Les étapes pour mousser le lait

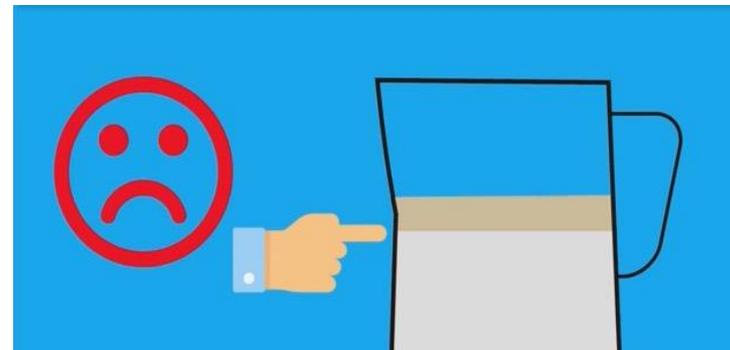
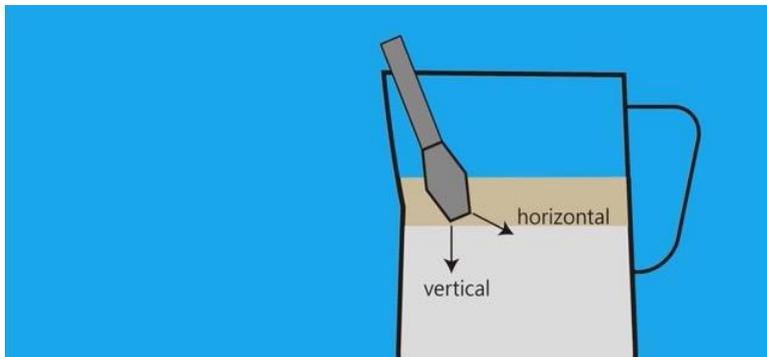
4. Pendant l'incorporation de l'air il faut baisser progressivement et délicatement le pichet pour créer un espace entre la buse et le lait, permettant de faire monter le volume du lait.

5. Quand le volume souhaité est atteint il faut plonger la buse pour créer un tourbillon et casser les bulles. Les grosses bulles vont être divisées en petites bulles.

NB: Il est important d'avoir une texture lisse, onctueuse et élastique, c'est pourquoi il faut s'assurer que la mousse soit bien mélangée au lait. Le trou à l'horizontal de la buse crée le tourbillon dans le lait tandis que le trou à la vertical mélange la mousse et le lait.

6. Une fois l'opération terminée, il faut essuyer les r siduals de lait sur la buse et purger pour éviter que le lait remonte et bouche les tuyaux de votre machine.

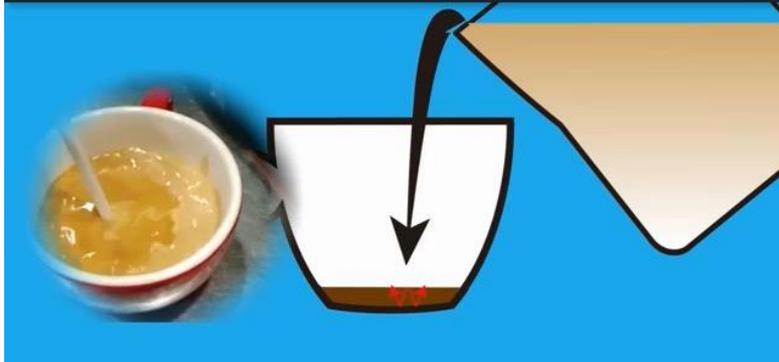
Les étapes pour mousser le lait



Les erreurs à éviter

1. L'inclinaison de la tasse pendant le versement

Si l'on garde la tasse droite, le lait va toucher la paroi trop rapidement et casser la crema. Le débit du lait sera trop important. En inclinant la tasse, la profondeur de l'espresso aide à ne pas casser la crema.



Les erreurs à éviter

2. L'angle du pichet

Le pichet doit être droit et perpendiculaire à la tasse

3. Garder son pichet éloigné de la tasse

Lorsque l'on verse le lait dans la tasse on commence en hauteur pour que ce soit le lait qui passe sous la crema et se mélange à l'espresso de façon homogène. Si l'on ne rapproche pas le pichet de la tasse, la mousse ne peut se déposer et reste au fond du pichet.

Pour le pin-drop

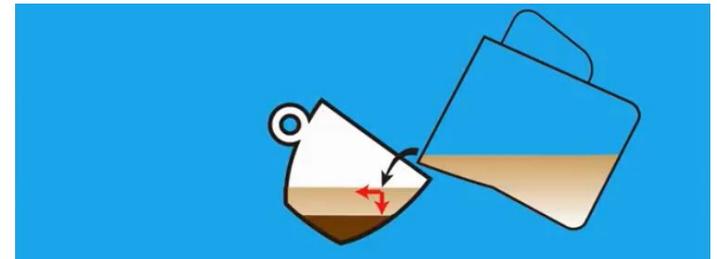
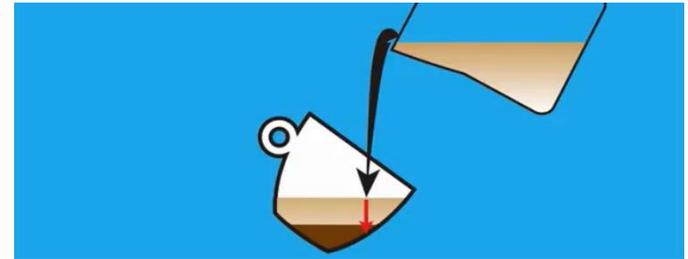
Débit : Il faut verser entre 10 et 20 ml/s de lait pour le pin-drop

Hauteur du pichet entre 5 et 10 cm

Halfway point

Point central pour avoir un dessin bien aligné

Pour dessiner, le bec du pichet doit être à 1 ou 2 mm du café



Les erreurs éviter

4. Versement trop fin vs versement trop épais

5. Oublier de redresser la tasse

Il faut redresser la tasse au fur et à mesure du versement du lait pour éviter les débordements. La tasse doit être droite avant de couper.



6. Un découpage trop épais

Pour un découpage fin il faut que la tasse soit droite, le pichet éloigné avec un débit fin. De ce fait c'est du lait et non de la mousse qui tombe.



7. PAS DE MOUVEMENT BRUSQUE

Les recettes

CAPPUCCINO

1/3 de café
1/3 de lait
1/3 de crème de lai



FLAT WHITE

1/3 de café
2/3 de lait



LATTE

1/3 de lait
2/3 de lait
crème de lait



MACCHIATO

1/2 de café
½ crème de lait

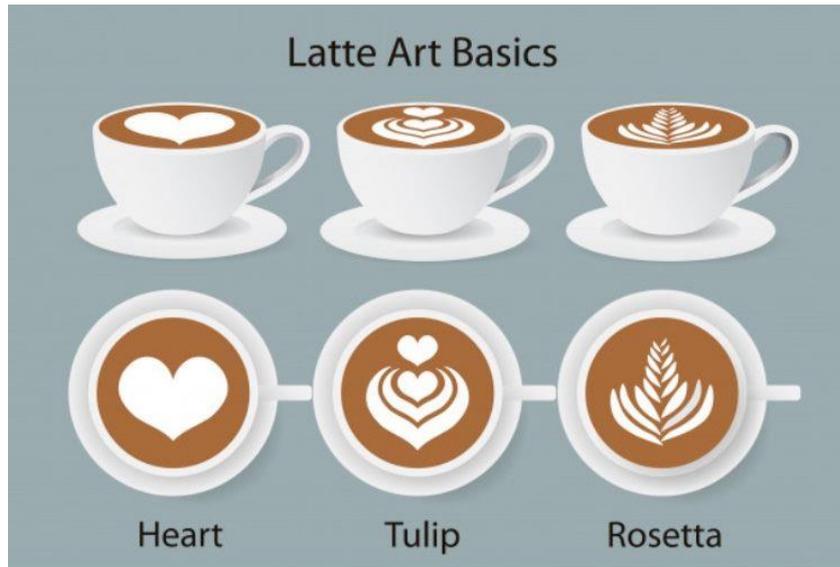


MOCACCINO

1/3 café
2/3 chocolat
Crème de lait



Les dessins





Nous passons
maintenant aux
travaux pratiques

Merci de votre
attention !